

OTTOBRE

MENU REGIONALE

TOSCANA

i PRODOTTI TIPICI DEL MESE

Le minestre Toscane

le verdure TOSCANE

E se hai qualche ricetta di famiglia che vuoi proporre agli chef, consegnala tua ricetta in **CASSA**.

● 27 ottobre - Pasta all'Agnone	1,3,6,
● 28 ottobre - Pappa al pomodoro	1,3,6.
● 29 ottobre - Fagioli all'uccelletto senese	9,13
● 30 ottobre - La ribollita	1,3,6,13
● 31 ottobre - Zuppa alla toscana	1,3,6,13

F. Cersassi con funghi e derivati, 2. Crostacei e derivati, 3. Salsa e derivati, 4. Polvere e derivati, 5. Aromatici e derivati, 6. Seta e derivati, 7. Lame e derivati
Incluso latticini, 8. Frutta e giunchi e derivati, 9. Sedano e derivati, 10. Serrano e derivati, 11. Semi di zucca e derivati, 12. Anziché soffritto e soffio o Vongole,
13. Legumi e derivati, 14. Molluschi e derivati.



SETTEMBRE

MENU REGIONALE

TRENTINO ALTO ADIGE

presenta:

LE SPECK, il prosciutto affumicato e stagionato con "aria di montagna". La ricetta viene tramandata di generazione in generazione ed è un segreto gelosamente custodito.

LE MELE, il clima particolare di questo territorio è la chiave per la grandissima varietà di mele esistenti. Fra le qualità più coltivate troviamo Golden Delicious, Granny Smith e Renetta.

22 settembre - Strudel di mele ^{1,3,8}

23 settembre - Arrosto di lonza alle mele

24 settembre - Risotto noci e speck ^{7,8}

25 settembre - Spatzel alla tirolese ^{1,3,7,9}

26 settembre - Piselli saltati alla tirolese

1: Cereali contenenti glutine e derivati; 2: Cristallini e derivati; 3: Latticini e derivati;

4: Pecu e derivati; 5: Arachidi e derivati; 6: Soia e derivati; 7: Uova e derivati;

8: Frutta a guscio e derivati; 9: Sedano e derivati; 10: Denari e derivati;

11: Semi di sesamo e derivati; 12: Anacardi sufficienti e tutti i "dmg" NG;

13: Uguini e derivati; 14: Molluschi e derivati.

LUGLIO

MENU REGIONALE

CAMPANIA



ELIOR presenta:

IL FORO DI LANGE, è un centro di alto livello, per la sua proprietà è garantito che la sua accoglienza è sotto il segno del territorio italiano più famoso. La differenza non è la buona accoglienza e il servizio del locale, ma la qualità e la varietà di prodotti.

IL FORO DI LANGE, è un centro di alto livello, per la sua proprietà è garantito che la sua accoglienza è sotto il segno del territorio italiano più famoso. La differenza non è la buona accoglienza e il servizio del locale, ma la qualità e la varietà di prodotti.

21 luglio - Pizza napoletana

22 luglio - Pasta alla puttanesca

23 luglio - Salsiccia ed erbe

24 luglio - Melanzane alla scapace

25 luglio - Caprese

26 luglio - Sfogliatella

27 luglio - Pasta alla sorrentina



GIUGNO

MENU REGIONALE

CALABRIA

ELIOR

LA TORTA, l'insalata squadrata più famosa della Calabria, la comparsa di gnoccoli, pasticcini e farfalle, ricorrendo a preparazioni calabresi. Dal 2010 è diventato BIP.

LA CIPOLLA ROSSA DI TRIPOLI, in questo caso si tratta di un prodotto garantito dal marchio BIP (Deduzione Biologica Protetta) visto che le sue proprietà organolettiche sono intrinsecamente legate alla peculiarità del terreno in cui cresce. Il suo nome caratteristico viene dato dall'alta concentrazione di "antociani" (il rosso fatto di zuccheri antiossidanti).

I BOCCONOTTI CALABRESI: dolcetti di pasta frolla e ricotta, farciti con cioccolato e mandorle.

23 giugno - Frittata con cipolle

24 giugno - Pasta alla calabrese

25 giugno - Pitta con pomodoro e peperoni

26 giugno - Pasta piccante all'nduja

27 giugno - Merluzzo alla calabrese

28 giugno - Cipolle caramellate

29 giugno - Bocconotti calabresi

MAGGIO

MENU REGIONALE

SICILIA

ELIOR

presenta

IL PRIMO PASTICINO, il Pasticcino di Pasticino tipo si riconosce al palato per il suo sapore dolce e tenero, per la consistenza fragorosa e per la sua capacità di arricchire ogni piatto con note di sapore inconfondibili.

IL CUSCUS, originario del Magreb, questi granelli di semola di grano duro sono oggi simbolo indiscutibile della cucina siciliana. Sapevi che è tradizione mangiarlo con le mani?

26 maggio - Pasta Donna Enza 1,3,6,7,9

27 maggio - Cous Cous alla siciliana 1,3

28 maggio - Pasta alla norma 1,3,6,7,9

29 maggio - Caponata Siciliana 1,3

30 maggio - Merluzzo alla messinese 1,3,4

31 Maggio - Pasta a carrettiera 1,3,6,7,9

APRILE

MENU REGIONALE

LOMBARDIA

ELIOR

presenta

La ricetta tipica di una regione straordinaria

Cacciatore un tipico piatto di di carne e merze

Pravetane con crema è nato in Lombardia e accaggevo una rivitalizzazione della nostra chef

La cotoletta che tutti conoscono e che tutti amano

In ogni piatto le note di sapore inconfondibili della zafferano !!

14 Aprile - Minestrone alla Milanese 1,9,12

15 Aprile - Risotto alla Milanese 1,3,6,7,9

16 Aprile - Cassoeula 1,3,6,7,9

17 Aprile - Dessert con panettone alla crema 1,3,6,7,9

18 Aprile - Cotoletta alla Milanese 1,3,7

MARZO

MENU REGIONALE

EMILIA ROMAGNA

presenta:

IL PRISCOTTO CRUDO, salame tipico italiano proveniente dalla salatura della carcassa del maiale. La prima testimonianza di questa lavorazione delle carni risale ai tempi dell'antica Roma.

IL PARMIGIANO, il formaggio di latte vaccino a pasta dura. Superi che grazie alle sue caratteristiche nutrizionali è stato adottato dalla NASA come cibo spaziale. Il primo viaggio nello spazio avvenne nel 1998, quando due astronauti italiani ne portarono con sé un po', facendone il primo formaggio a latte crudo ad essere lanciauto nello spazio.

17 Marzo - Finocchi gratinati alla romagna

18 Marzo - Scaloppine al crudo di Parma

19 Marzo - Pizza con il curdo

20 Marzo - Lasagna alla bolognese

21 Marzo - Pasta all'emiliana

22 Marzo - Risotto alla parmigiana

23 Marzo - Piadina crudo e mozzarella

FEBBRAIO

MENU REGIONALE

LAZIO

presenta

La ricetta tipica di una regione straordinaria

Tuscia alla romana un tipico piatto di zuppa di verdure

Salimboccia alla romana una salsiccia che piace a tutti

Il polpettone con patate, maionese e formaggio

In ogni piatto le note di sapori inconfondibili, il piacere ??

17 febbraio - Pasta all'arrabbiata

18 febbraio - Minestra Tuscia

19 febbraio - Pasta alla puttanesca

20 febbraio - Polpettone alla romana

21 febbraio - Saltimbocca alla romana

22 febbraio - Pasta alla carbonara

23 febbraio - Crostata alla ricotta

GENNAIO

MENU REGIONALE

LIGURIA

presenta

La ricetta tipica di una regione straordinaria

Burrida alla genovese un tipico piatto di zuppa di pesce

Torta baciocca una torta rustica alle patate

Il polpettone con patate, fagioli e formaggio

In ogni piatto le note di sapori inconfondibili, il piacere ??

20 gennaio - Pasta al pesto

21 gennaio - Vitello alla ligure

22 gennaio - Minestrone alla ligure

23 gennaio - Polpettone alla ligure

24 gennaio - Burrida alla genovese

25 gennaio - Torta baciocca

26 gennaio - Focaccia alla genovese